



Tomato bread

Рецепт від V-ZUG AT



готування	20 хв
Пауза	1 День1 годин 30 хв
Час готування	50 хв
Порції	6
Прилад	Combair-Steam SL з 2015 року

Starter dough

- 150 g white flour
- 150 ml water
- 1 knife tip of yeast

For the starter dough, mix all the ingredients together, then cover and allow to proof at room temperature for about 24 hours.

Tomato bread

- 600 g dark wheat flour
- 1½ tbsp salt
- 300 ml tomato juice
- 10 g yeast
- 3 tbsp olive oil
- 100 g tomatoes, dried
- 50 g olives, black, pitted, halved
- 1 tbsp herbs, Italian, dried
- olive oil

Cut the tomatoes into strips. Halve the olives. For the bread dough, mix all the ingredients with the starter dough and knead into a smooth dough. Cover and allow to proof for about 1½ hours.

Розігріти робочу камеру до 230 °C Гаряче повітря + зволожуюча пара

Turn the dough into a cake tin that has been greased with olive oil, dust the top with flour and score with a knife. Put the cake tin on to the wire shelf in the preheated cooking space. Bake.

Засунути страву для готування

Гаряче повітря + зволожуюча пара 230 °C протягом 15 хв

Гаряче повітря 200 °C протягом 35 хв

Turn the bread out of the tin and allow to cool on the wire shelf.





Акcesуари

Wire shelf

Cake tin, length about 30 cm

Додаткова інформація

Складено

11.12.2019

